

SENSACIÓN viniferm

Perfil frutal con estructura en boca

Características

Viniferm SENSACION es una levadura seleccionada para la elaboración de vino por sus caracteres aromáticos.

Aplicación

- Cepa recomendada para la producción de vinos tintos jóvenes de maceraciones cortas y rosados de variedades de uva tales como Tempranillo, Syrah o Merlot. Vinos frescos, complejos y varietales con estructura y complejidad.
- Producción de vinos muy aromáticos de variedades de uva tales como la Gewürztraminer y Moscatel, donde los ésteres aromáticos de la levadura son complementarios.

Cualidades organolépticas

Viniferm SENSACION produce altos niveles de ésteres fermentativos de tipo frutal como fresas y cerezas en el caso de vinos tintos y rosados y piña y banana en el caso de vinos blancos. Proporciona un interesante equilibrio entre potencia aromática y estructura.

Propiedades enológicas

- Cinética de fermentación moderada a altas temperaturas con un tiempo de latencia corto.
- Necesidades nutricionales moderadas, siendo necesaria la aportación de activadores de fermentación especialmente en mostos muy clarificados y con temperaturas de fermentación <18ºC.
- Moderada tolerancia al etanol en el rango de 13-14% (v/v).
- Baja producción de acidez volátil (generalmente < 0.3 g/l).
- Cepa de baja formación de espuma.

Blanco	Rosado	Tinto	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol (%vol)	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático
+++	+++	+++	Neutro	15-28 ºC	Elevado	13-14	Elevada	Ésteres

Dosis

Vinificación **20-30 g/hl**

Modo de empleo

Para obtener los mejores resultados es indispensable asegurar la buena implantación de la cepa en el medio, por lo tanto es importante:

- Mantener una buena higiene en la bodega.
- Añadir la levadura lo antes posible.
- Respetar la dosis prescrita.
- Rehidratar bien la levadura.

Rehidratación:

1.- Añadir las levaduras secas en 10 veces su peso en agua a 35 - 40ºC (10 litros de agua por 1 Kg de levadura).

2.- Esperar 10 minutos.

3.- Agitar la mezcla.

4.- Esperar 10 minutos e incorporar al mosto, procurando que no haya una diferencia de más de 10ºC entre el medio rehidratado y el mosto.

Precauciones de trabajo:

- En cualquier caso, la levadura no deberá estar rehidratandose más de 30 minutos en ausencia de azúcares.
- El respeto del tiempo, temperatura y modo de empleo descrito garantizan la máxima viabilidad de la levadura hidratada.

Aspecto físico

Gránulos de color tostado, desprovistos de polvo.

Presentación

Paquetes de 500g envasados al vacío en envuelta multilaminar de aluminio, en cajas de 10 kg.

Propiedades microbiológicas y fisicoquímicas

Recuento de levaduras (*Saccharomyces spp.*) [UFC/g]	$> 10^{10}$
Otras levaduras [UFC/g]	$< 10^{5}$
Mohos [UFC/g]	$< 10^{3}$
Bacterias lácticas [UFC/g]	$< 10^{5}$
Bacterias acéticas [UFC/g]	$< 10^{4}$
Salmonella [UFC/25 g]	Ausencia
E. coli [UFC/g]	Ausencia
Staphylococcus aureus [UFC/g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	$< 10^{2}$
Humedad [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

Conservación

El producto conforme a los estándares cualitativos se conserva en su envase sellado al vacío durante un periodo de cuatro años en cámara refrigerada entre 4 y 10ºC.

Eventuales exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35ºC y/o con humedad reducen su eficacia.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR
Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.